

SUPERIOR HOTEL

MARKT & PRODUKTE

Herzhafte Mini-Klassiker



Coup de Pates Mini Bagel mit Sesam / Foto: Aryzta Food Solutions

Auf dem Büfett, zum Empfang, in Tagungspausen, als Amuse-Gueule oder zu einem Getränk ? herzhafte kleine Snacks sind zu vielen Anlässen geeignet. Der Convenience-Spezialist Aryzta Food Solutions präsentiert hierfür mehrere Produkte. Bagel sind in ? aber längst nicht nur im Großformat als reichhaltig belegter Snack, sondern auch als Alternative zu bekanntem Fingerfood oder als Pausenverpflegung bei Veranstaltungen. Die mit Sesam bestreuten Mini Bagels können vielfältig herzhaft oder süß belegt oder mit Cremes bestrichen werden. Bereits fertig gebacken, sind diese bei null bis vier Grad Celsius in 30 bis 60 Minuten aufgetaut und servierfertig.

Flammkuchen sind längst mehr als ein herzhafter Begleiter zu einem Glas Wein in einer elsässischen oder badischen Weinstube. Der dünne, knusprige Boden wird nach Gusto belegt ? mal herzhaft, mal süß. Coup de pates Flammkuchle gibt es in drei Sorten und im Mini-Format: nach Elsässer Art mit Schinken und Zwiebeln, nach griechischer Art mit Hirtenkäse und Peperoni und die süße Variante mit Äpfeln und Rosinen belegt. Sie sind dank der geringen Grammatur und Größe gut für ein rustikales Büfett, zum Empfang, für Tagungspausen oder als Amuse-Gueule geeignet. Dank der schnellen Zubereitung und der langen Standzeit sind die Flammkuchle auch eine schmackhafte Alternative zu Chips, die zu Bier, Wein oder einem Aperitif in der Bar und der Lounge angeboten werden. Die Mini-Flammkuchen werden sortenrein bereits halb gebacken angeboten und sind nach sechs Minuten Backzeit bei 220 bis 230 Grad Celsius servierfertig.

Das Schinken-Käse-Croissant ist eine der beliebtesten Geschmackssorten bei Croissants. Die

herzhaften Aromen von Goudakäse und Hinterschinken sind von der dezenten Süße des Blätterteigs umhüllt. Dank der Geschmacksharmonie, der Form und der geringen Grammatur sind die neuen Hestand Mini Schinken-Käse-Croissants ideal als Fingerfood ? kalt und warm serviert. Der Snack-Klassiker wird 15 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgetaut und danach 14 bis 16 Minuten bei 165 bis 175 Grad Celsius gebacken. Der gegarte Teigling ist tiefgekühlt und entfaltet beim Backen sein volles Aroma und das Volumen des fein tourierten Teiges.

